

Occultum Lapidem

rouge
red



AOC Côtes-du-Roussillon
Villages Latour de France



LES CÉPAGES

Syrah, Grenache et Carignan.

LE TERROIR

Le vignoble se situe sur des sols de gneiss, de schistes du Dévonien et de calcaires du Kimméridgien.

LES VENDANGES

La vendange est manuelle.

LA VINIFICATION

100 % égrappée non-foulée.
Longue macération d'au moins 4 semaines.

L'ÉLEVAGE

La totalité de l'élevage se fait en cuves béton.

LA DÉGUSTATION

Robe : belle robe grenat foncé.

Nez : premier nez réservé sur une dominante graphite, cuir, puis d'intenses notes de poivres, de fruits noirs et de garrigue.

Bouche : l'attaque est riche, dense ; la suite est charnue, solaire, longue finale séveuse, servie par des tanins fins et une belle fraîcheur.

Avec ce vin nous avons aimé :
pièce de bœuf.

Température de dégustation : 17-18 °C.

Conseil du sommelier : carafage conseillé.

La garde : de 5 à 10 ans.

GRAPE VARIETIES

Syrah, Grenache and Carignan.

TERROIR

The vineyard is located on gneiss and schistuous soils from the Devonian Period and limestone from Kimmeridgian Period.

HARVEST

Grapes are hand-harvested.

VINIFICATION

Non pressed and 100% destemmed grapes.
Long maceration (at least 4 weeks).

MATURING

Maturing takes place in concrete tanks.

TASTING

Colour: great dark garnet-red.

Nose: the first nose is quite closed with a dominant of graphitic, leather, and then intense aromas of pepper, black fruits and scrubs.

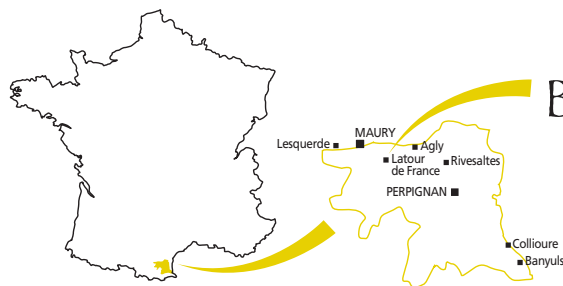
Palate: the attack is rich, dense. Then the wine is fleshy and solar. The final is sappy served by delicate tannins and a great freshness.

Recommended food pairing:
beef meat.

Serving temperature: 17-18°C.

Sommelier's recommendation:
we recommend to decant this wine.

Ageing potential: 5 to 10 years.



DOMAINE DE
BiLA-HAUT